



peak

Hotel & Event

# Familienfeste & Hochzeiten

INDOOR & OUTDOOR

FEIERN IM  
FESTSAAL

GEMÜTLICH IM  
KAMINZIMMER

EXKLUSIV IM  
RESTAURANTBEREICH

2025



# Hochzeiten & Feiern

BEI UNS IM PEAK-HOTEL





Lasst Euch inspirieren und gestaltet Euren  
Tag ganz nach Euren Vorstellungen.

Wir stehen Euch beratend und tatkräftig zur  
Seite.

**Nicole Schwalm**  
Inhaberin & Kreativer Kopf

**Philip Schwalm**  
Inhaber & Administrativer Kopf

# Hochzeiten bei uns im Peak Hotel

FEIERN DELUXE || HOCHZEITSPAUSCHALE

## GRUNDPAKET „RUNDUM–SORGLOS“

Das Grundpaket setzt sich aus folgenden Bestandteilen zusammen:

### TABLESETTING

Crossbackchairs, Bankettische, weiße Tischdecken, weiße Stoffservietten, Geschirr, Gläser, Besteck, drei Stehtische

### GETRÄNKE- UND SERVICEPAUSCHALE

für 8 Stunden inkl. Endreinigung & Servicepersonal.  
Startet mit Eintreffen eurer Gäste oder nach freier Trauung

#### **Inkludierte Getränke**

- Pils und Weizen (auch alkoholfrei)
- Weißwein und Rotwein
- Mineralwasser (Sprudel/Still)
- Fritz Cola und Limonaden
- Säfte (Orange, Maracuja, Cranberry und Traube)

*Zusätzliche Getränkeauswahl findet ihr noch einmal weiter hinten in diesem Booklet.*

### CATERING

In der Pauschale ist folgende Auswahl enthalten:

- 4 Vorspeisen
- 2 Hauptspeisen
- 2 Beilagen
- 2 Desserts

*Unsere Cateringauswahl findet ihr weiter hinten in diesem Booklet, Ihr könnt daraus frei wählen.*

**129,00 €**

pro Person

Kinder von **0–4 Jahren** feiern bei uns kostenfrei  
Kinder von **5–11 Jahren** zahlen 50 % der Pauschale

# Stellt Euch eure Hochzeit zusammen

GRUNDPREISE & ZUBUCHBARE OPTIONEN

## HOCHZEITSPAUSCHALE & LOCATION

Eure Hochzeit bei uns setzt sich aus folgenden Bestandteilen zusammen:

**HOCHZEITSPAUSCHALE** **129,00 €**  
Unser Grundpaket „Rundum-Sorglos“ pro Person

### LOCATIONMIETE FÜR EUREN TAG

Auswahl eurer Räumlichkeiten

- **DER FESTSAAL** **1.650,00 €**  
ab 60 Personen bis max. 130 Personen
- **DAS KAMINZIMMER** **314,00 €**  
bis max. 44 Personen
- **GESAMTER RESTAURANTBEREICH** **1.450,00 €**  
INKL. KAMINZIMMER

”

Stellt Euch eure Hochzeit individuell nach Euren Wünschen zusammen.

Hier findet Ihr eine Übersicht!

## DAZUBUCHBAR

Folgende Optionen könnt Ihr dazubuchen:

**+ HOTELZIMMER INKL. FRÜHSTÜCK** **ab 119,00 €**

Beim Festsaal verpflichtend 10 Zimmer  
Ansonsten frei wählbar

**+ VERLÄNGERUNG**

Verlängerung des „Rundum-Sorglos“  
Pakets für alle Personen

**6,50 €**

pro Stunde

**+ PROSECCOEMPfang**

Prosecco und Rhababerschorle  
mit Minze dazu Grissinis

**8,90 €**

pro Person

**+ FREIE TRAUUNG**

- Auf- & Abbau Trausetting
- Miete Hotelterrasse
- Stylingraum
- Holzklappstühle weiß

**250,00 €**

**250,00 €**

**150,00 €**

**3,50 €**

pro Stuhl

**30,00 €**

pro Stück

**+ ZUSÄTZLICHE GETRÄNKE**

Für die gesamte Dauer des Events

• **KAFFEESPEZIALITÄTEN** **8,90 €**

Espresso, Kaffee, Cappuccino

pro Person

• **LONGDRINKPAKET** **18,50 €**

3 Longdrinks zur Auswahl

pro Person

• **SCHNAPSPAKET** **7,50 €**

3 Spirituosen zur Auswahl

variiert je nach Auswahl

**+ DEKORATION**

Optional über die Hochzeitswerkstatt Braunschweig

**auf Anfrage**

**auf Anfrage**

**auf Anfrage**

**+ KORKGELD** **18,00 €**

Für selbst mitgebrachte  
Spirituosen

je angebrochene Flasche

# Weitere Extras zum dazubuchen...

## HOCHZEITSTORTEN & SWEETS

### KUCHENPLATTE

Gemischte Kuchenplatte  
mit saisonale Kuchen

**8,90 €**  
pro Person

### TELLERGELD

für selbst mitgebrachte Kuchen

**5,90 €**  
pro Person

### HOCHZEITSTORTE

Individuelle Gestaltung & Geschmackswahl

**13,50 €**  
pro Person

#### Beinhaltet:

- Auf + Abbau
- Tisch + Tischwäsche
- Kuchengeschirr + Besteck
- Kühlmöglichkeiten

### HOCHZEITSTORTE & SWEETBAR

inkl. Cupcakes . Macarons . Cakepops

**21,50 €**  
pro Person







## VARIANTEN, KONZEPTE & IDEEN

- 1. DINNER ODER BBQ OUTDOOR & PARTY INDOOR IM FESTSAAL.**  
Hierzu stellen wir euch gerne ein individuelles Angebot zusammen.

- 2. IN-/ OUTDOOR WEDDING**  
Freie Trauung auf der Hotelterrasse mit anschließendem Empfang inklusive Fingerfood oder Hochzeitstorte mit Kaffee & Kuchen.  
Anschließend Feier im Saal.

- 3. OUTDOOR WEDDING**  
Freie Trauung auf der Hotelterrasse mit anschließendem Empfang mit Kaffee & Kuchen im Aperó Garten und unter dem Tentiklezelt und anschließendem BBQ mit chilliger Musik und Tanz bis 00:00Uhr

- 4. WEDDING WEEK – 3 DAYS**
- Come Together am Abend vor der Hochzeit
  - Der Hochzeitstag
  - After Wedding Breakfast

### HOPPING BEISPIEL

Location 1: Trauung auf der Hotelterrasse

Location 2: Sektempfang auf der Hotelterrasse

Location 3: Dinner im Festsaal oder Outdoor an Wellentischen

Location 4: Umzug zur Party in den Saal  
(teilbestuhlt und mit Stehtischen)

# Exklusive Veranstaltungsleitung

## WEDDING MANAGER

Wer betreut den Aufbau? Was tun wenn es regnet? Wo baut der DJ auf? Wer leitet die Gäste durch den Tag? Wer ist Ansprechpartner bei Fragen? Wer koordiniert die Trauung, den Empfang und wer behält eigentlich die Uhr im Auge ...?

Damit Ihr euren Hochzeitstag in vollen Zügen genießen könnt und Euch auch bei Fragen und unerwarteten Geschehnissen einfach zurücklehnen könnt, bieten wir Euch in Form einer exklusiven Veranstaltungsleitung, das Höchstmaß an unserer Erfahrung und Service an.

Wir stellen Euch während des gesamten Planungsprozesses sowie am Tag Eurer Hochzeit einen individuellen Ansprechpartner zur Seite, der Euch begleitet und unterstützt.

## EXKLUSIVE VERANSTALTUNGSLEITUNG

Persönlicher Ansprechpartner während der Planungszeit und Begleitung am Hochzeitstag.

## LEISTUNGEN INKLUSIVE:

- Individuelle Dienstleister Empfehlung abgestimmt auf die Hochzeit (PDF)
- Koordination der Dienstleister am Hochzeitstag
- Betreuung von Aufbau/ Abbau
- Umbau bei Locationhopping
- Ansprechpartner für Gäste, Personal und Dienstleister
- Individueller Tagesablauf-Plan
- Persönliche Betreuung am Hochzeitstag  
von 10.00 – 22.00 Uhr

**2.250,00 €**

PAUSCHAL



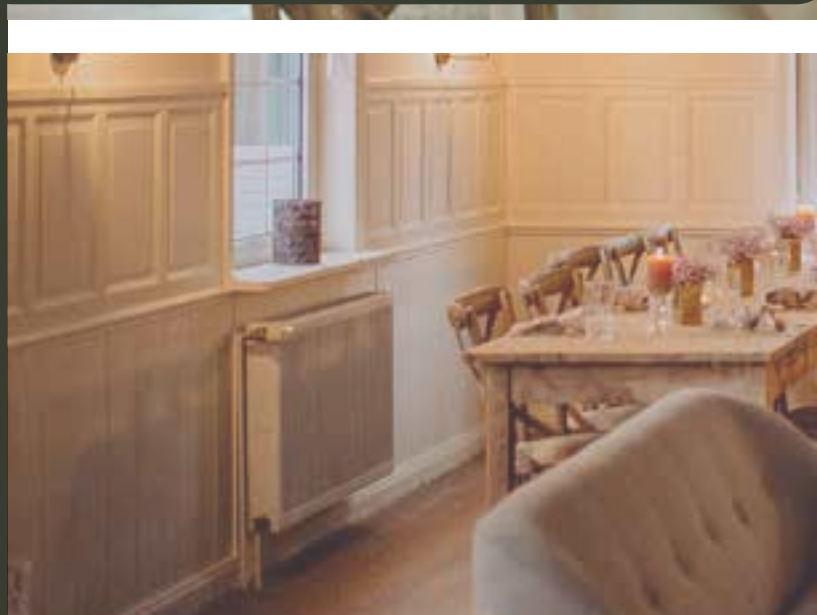
# Übersicht unserer Räumlichkeiten

Auf den folgenden Seiten findet Ihr weitere Details zu Tischsetting, Catering und Extras.



## Der Festsaal

60 – 130 Personen



## Das Kaminzimmer

20 – 44 Personen



## Restaurantbereich

inkl. Kaminzimmer | bis 60 Personen



# Der Festsaal





# Der Festsaal

ALLE INFOS WIE DER FESTSAAL NUTZBAR IST

## AUSSTATTUNG

### DER FESTSAAL

Nutzung ab 60 Personen bis max. 130 Personen.

#### **Nutzungszeitraum für Auf- und Abbau:**

- Hochzeitstag ab 12.00 Uhr bis zum Folgetag 08.00 Uhr

### TABLESETTING

- Rundtische: 1,60 m für max. 8 Personen
- Maximal 17 Rundtische möglich
- Basic Bestuhlung: Crossbackchair

#### **Tafeltische mit vier Reihen**

- Gegen Aufpreis möglich

### TECHNIK & LICHT

Eventbeleuchtung fest verbaut & schwarzer Discokugel

– getreu dem Motto: *Kommen & Feiern* –

### CATERING

Buffets, Menüs oder andere Caterings

- frisch aus unserer Burghaus Küche nach Wahl

### GETRÄNKE

Getränkekarte mit Abrechnung nach Verbrauch oder Getränke als Flatrate im Getränkepaket

### INKLUSIVE

- Kinderstühle (max. 5 Stück auf Anfrage)
- Barelemente indoor
- Reinigung Festsaal

### ZIMMERKONTINGENT

Verpflichtende Buchung folgender 10 Zimmer:

- 2 Doppelzimmer und 2 Junior Suiten im EG
- 2 Einzelzimmer und 2 Junior Suiten im 1. OG
- 2 Suiten im 2.OG

(In der Mietpauschale nicht inkludiert)

**1.650,00 €**

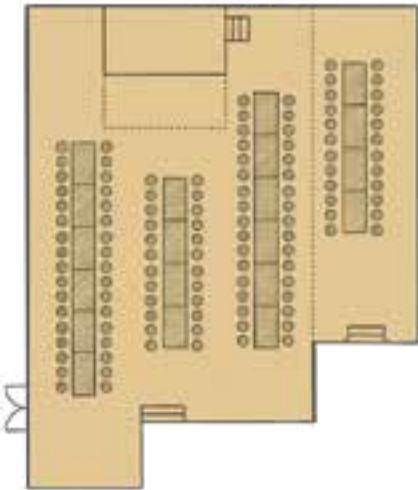
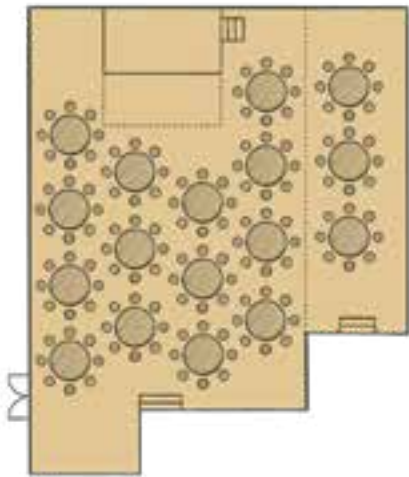
**MIETPAUSCHALE**





## BESTUHLUNG

In unserem Festsaal könnte Ihr aus folgenden beiden Bestuhlungsvariationen wählen.

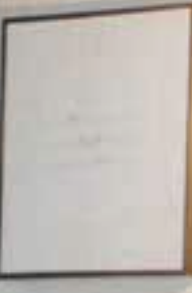


# Das Kaminzimmer





ICH MAG  
DICH  
EIN  
BISSCHEN  
MEHR  
ALS UR  
SPRÜNG-  
LICH  
GEPLANT.



# Das Kaminzimmer

VERANSTALTUNGSBASIS

## AUSSTATTUNG

### KAMINZIMMER

Nutzung bis maximal 44 Personen.

**Nutzungszeitraum für Auf- und Abbau:**

- Ab 12.00 Uhr bis 08.00 Uhr zum Folgetag

### TISCH-SETTINGS

Tafeltische

- Holztische mit Crossbackchair

### CATERING

Buffets, Menüs oder andere Caterings

- frisch aus unserer Burghaus Küche nach Wahl

### GETRÄNKE

Getränkekarte mit Abrechnung nach Verbrauch oder Getränke als Flatrate im Getränkepaket.

### AUSSENBEREICH

Gratis bei Verfügbarkeit

- Nutzen der vorhandenen Mobiliars

### INKLUSIVE

- Grüne Servietten – Zellstoff (40x40 cm)
- Kinderstühle (max. 5 Stück auf Anfrage)
- Reinigungspauschale

**314,00 €**  
MIETPAUSCHALE

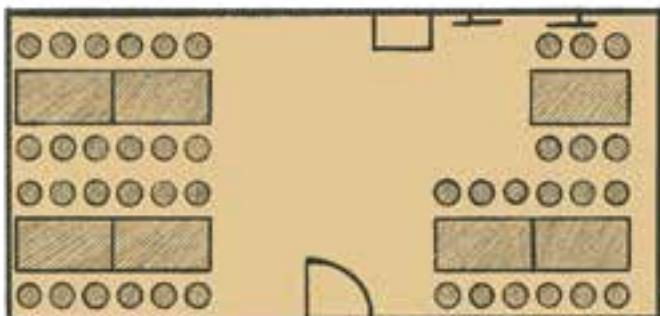
+ Exklusiven Nutzung von Restaurant,  
Kaminzimmer und Konferenzraum für  
**1.450,00 €**





## BESTUHLUNG

In unserem Kaminzimmer werdet Ihr für eure Feier folgende Bestuhlung vorfinden.



Restaurantbereich  
inkl. Kaminzimmer





# Der gesamte Restaurantbereich

INKL. KAMINZIMMER & KONFERENZRAUM

## AUSSTATTUNG

### GESAMTER RESTAURANTBEREICH

Nutzung bis maximal 60 Personen.

#### Nutzungszeitraum für Auf- und Abbau:

- Ab 12.00 Uhr bis 08.00 Uhr zum Folgetag

### TISCH-SETTINGS

Tafeltische

- Holztische mit Crossbackchair

### CATERING

Buffets, Menüs oder andere Caterings

- frisch aus unserer Burghaus Küche nach Wahl

### GETRÄNKE

Getränkekarte mit Abrechnung nach Verbrauch oder Getränke als Flatrate im Getränkepaket.

### AUSSENBEREICH

Gratis bei Verfügbarkeit

- Nutzen der vorhandenen Mobiliars

### INKLUSIVE

- Grüne Servietten – Zellstoff (40x40 cm)
- Kinderstühle (max. 5 Stück auf Anfrage)
- Reinigungspauschale

**1.450,00 €**  
MIETPAUSCHALE



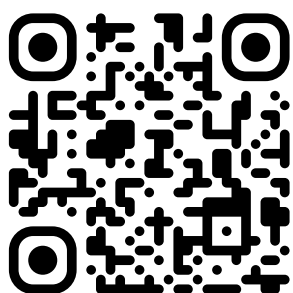




# Burghaus Speisekarte

UND MEHR

Wer betreut den Aufbau? Was tun wenn es regnet? Wo baut der DJ auf? Wer leitet die Gäste durch den Tag? Wer ist Ansprechpartner bei Fragen? Wer koordiniert die Trauung, den Empfang und wer behält eigentlich die Uhr im Auge ...?



## Speisekarte Burghaus

Hier findet Ihr stets die aktuelle Speisekarte zuzüglich saisonale Karten unseres Burghaus Restaurants.



# Das Peak Hotel

Auf den folgenden Seiten findet Ihr weitere Details zum Aufenthalt im Hotel.





# Das Hotel

## ÜBERSICHT UNSERER HOCHZEITSSUITEN UND GÄSTEZIMMER

### HOCHZEITSSUITEN

#### BRAUTSUITE / TRAFU-SUITE <sup>(14)</sup>

- Verbindung über eigenen Flur zur Trafo-Suite
- 2. Obergeschoss

- Doppelbett (1,80 x 2,00 m)
- plus Schlafsofa für 2 Personen
- Duschwanne
- inkl. Frühstück

**199,00 €**  
pro Zimmer

#### HERRENZIMMER / FITNESSLAND-SUITE <sup>(15)</sup>

- Verbindung über eigenen Flur zur Fitnessland-Suite
- 2. Obergeschoss

- Doppelbett (1,80 x 2,00 m)
- plus Schlafsofa für 2 Personen
- Duschwanne
- Spinningfahrrad & Boxsack
- inkl. Frühstück

**199,00 €**  
pro Zimmer



# GÄSTEZIMMER

## PHILS PEAKSUITE

- 1 Zimmer Haupthaus <sup>(12)</sup>  
2. Obergeschoss
- 1x Doppelbett <sup>(1,80 x 2,00 m)</sup>
- 1x Einzelbett in seperatem Raum
- plus Schlafsofa für 1 Person
- Küchenzeile + Essbereich
- freistehende Badewanne und Dusche
- **inkl. Frühstück**

**219,00 €**  
pro Zimmer

## JUNIORSUITEN

- 2 Zimmer <sup>(1 & 4)</sup>  
Gartenzugang – Erdgeschoss,
- 2 Zimmer <sup>(5 & 8)</sup>  
Laubengang – 1. Obergeschoss,
- 1 Zimmer <sup>(9)</sup>  
Haupthaus – 1. Obergeschoss,
- Doppelbett <sup>(1,80 x 2,00 m)</sup>
- plus Schlafsofa für 1 Person <sup>(nur 5, 8, 9)</sup>
- Duschbad
- **inkl. Frühstück**

**169,00 €**  
pro Zimmer

## STANDARD DOPPELZIMMER

- 2 Zimmer <sup>(2 & 3)</sup>  
Gartenzugang – Erdgeschoss,
- 2 Zimmer <sup>(10 & 11)</sup>  
mit französischem Bett  
1. Obergeschoss,
- 1 Zimmer <sup>(9)</sup>  
mit Küchenzeile  
Erdgeschoss,
- 1 Zimmer <sup>(16)</sup>  
Erdgeschoss
- Doppelbett <sup>(1,80 x 2,00 m oder 1,40 x 2,00 m)</sup>
- Duschbad
- **inkl. Frühstück**

**139,00 €**  
pro Zimmer

## EINZELZIMMER

- 2 Zimmer Laubengang <sup>(6 & 7)</sup>  
1. Obergeschoss
- Duschbad
- **inkl. Frühstück**

**119,00 €**  
pro Zimmer

## CO-LIVING ROOMS

- 2 Zimmer  
Über dem Restaurant
- Doppelbett <sup>(1,80 x 2,00 m)</sup>
- Geteilte Küche & Wohnzimmer
- Duschbad
- **inkl. Frühstück**

**119,00 €**  
pro Zimmer



# Euer Aufenthalt

## FRÜHSTÜCK

- Nicht übernachten und trotzdem Frühstücken!  
Ladet gerne weitere Verwandte und Freunde ein.
- Reichhaltiges Frühstück
  - **Samstag und Sonntag**  
9.30 bis 11.00 Uhr

**15,50 €**  
pro Person

## HOTEL CHECK-IN / CHECK-OUT

Der Check-In ist am Wochenende möglich ab 15.00 Uhr und Check-Out immer ab 11.00 Uhr. Early Check-In ab 12.00 Uhr gegen 40,00 € Aufpreis möglich.

Wir bitten alle Gäste bis spätestens 17.00 Uhr einzuchecken.

## RESERVIERUNG & ZIMMERKONTINGENTE

Reservierungen bitte direkt online auf unserer Website: [www.peak-hotel.de](http://www.peak-hotel.de).

Gerne bieten wir Euch auch an, zu Eurem Event ein Hotelkontingent für eure Gäste anzulegen.

Ihr erhaltet einen Link, den ihr dann ganz bequem an eure Gäste weiterleiten könnt.



# Getränke im Peak

Auf den folgenden Seiten findet Ihr weitere  
Details zu unseren Getränkepaketen.







# Getränkpaket

ZUSAMMENSTELLUNG

## GETRÄNKEPAKETE

Die angegebenen Preise gelten pro Person

### FÜR 8 STUNDEN

54,00 €

- Pils und Weizen (auch alkoholfrei)
- Weißwein und Rotwein
- Mineralwasser (Sprudel/Still)
- Fritz Kola und Limonaden
- Säfte (Orange, Maracuja, Cranberry und Traube)
- Filterkaffee und Tee

### FÜR 4 STUNDEN

29,00 €

- Pils und Weizen (auch alkoholfrei)
- Weißwein und Rotwein
- Mineralwasser (Sprudel/Still)
- Fritz Kola und Limonaden
- Säfte (Orange, Maracuja, Cranberry und Traube)
- Filterkaffee und Tee

### + KAFFEESPEZIALITÄTEN

6,50 €

Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato

### + SEKTEMPFANG

8,90 €

Prosecco und Rhababerschorle mit Minze  
dazu Grissinis

### + LONGDRINKPAKET

18,50 €

3 Sprituiosen zur Auswahl  
für die gesamte Dauer der Veranstaltung

### + SCHNAPSPAKET

auf Anfrage

3 Schnäpse zur Auswahl  
für die gesamte Dauer der Veranstaltung

### KINDER WERDEN WIE FOLGT BERECHNET

0 – 4 Jahre: kostenfrei

5 – 11 Jahre: 50% des Pauschalpreises

## LONGDRINKS

3 verschiedene Getränke können ausgewählt werden

### AUSWAHL DER LONGDRINKS

- Gin Tonic
- alkoholfreier Gin-Tonic
- Wodka Lemon
- Wodka Gingerbeer
- Wodka Cranberry
- Havana-Cola
- Jack Daniels – Cola
- Hugo
- Hugo alkoholfrei
- Lillet Wild Berry
- Aperol Sprizz
- Limoncello Sprizz

## COCKTAILBAR

Solltet ihr ausgefallene Drinks zu eurer Party wünschen, stellen wir Euch hierzu in Kooperation mit unserem Cocktail Team ein individuelles Angebot und vielseitige Cocktail Auswahl zusammen.



# Catering & Fingerfood

## WEITERE INFORMATIONEN

Auf den folgenden Seiten findet Ihr weitere Details zu Tischsetting, Catering und Extras.







# Catering

## ZUSAMMENSTELLUNG




### BBQ

Bei warmen Temperaturen lädt unser Aperó Garten zum Verweilen ein.  
Hier bieten wir Euch verschiedene Grillbuffets an

#### GRILLBUFFET

inkl. Grillpersonal für 1,5 Stunden

##### Vorspeisen

- Karotten-Kichererbsensalat  <sup>a</sup>
- Tomate-Mozzarella im Glas serviert  <sup>c</sup>
- Frische Blattsalate mit Karamellnüssen & Himbeervinaigrette 

##### Hauptspeisen

- Rindersteaks von der Nordeutschen Ferse
- Marinierte Hähnchenbrust <sup>s,1</sup>
- Salsiccia mit Fenchel und Knoblauch <sup>1,7,3</sup>
- Rostbratwurst <sup>1,7,3</sup>
- Rosmarinkartoffeln 
- Grillgemüse 
- Maiskolben 
- Pikanter Grillkäse  <sup>c</sup>
- Knuspriges Baguette  <sup>a</sup>
- Verschiedene Grillsaucen <sub>2</sub>

##### Dessert

- Mousse au Chocolate mit Himbeermark <sup>c,g</sup>
- Tiramisu

#### BURGER

inkl. Grillpersonal für 1,5 Stunden

##### Pulled Turkey Burger <sup>a, e, f, g</sup>

Brioche Buns . Pulled Turkey . Zwiebeln. Jalapeños  
Jack Daniels Honeysauce . Salat

##### Vegetarische Burger

Brioche Buns . Antipasti-Gemüse . Salat  
Jack Daniels Honeysauce

##### Cheddar Cheeseburger

Brioche Buns . Jack Daniels Honeysauce . Rindfleisch  
Salat . Cheddar

**28,90 €**  
pro Person

**57,90 €**  
pro Person

# Fingerfood

## ZUSAMMENSTELLUNG

### FINGERFOOD CLASSIC / MEDITERRAN

Die Fingerfoodvariante wird gereicht zum Sektempfang und von unserer Burghaus Küche frisch zubereitet.

#### FINGERFOOD CLASSIC

Fingerfoodvariante mit 3 Teilen

16,50 €

pro Person

#### FINGERFOOD MEDITERRAN

In kleinen Spitztütchen serviert | 30% vegetarisch  
Serranoschinken, Oliven, Chorizo, Grissinis, Trauben  
Käse & Feigen

15,50 €

pro Person

### FINGERFOOD AUSWAHL

#### Caprese in Schälchen <sub>c, t</sub>

Tomate . Mozzarella . Basilikum

#### Garnelen im Kartoffelmantel <sub>a, c, s</sub>

Algensalat . Vinaigrette

#### Minirösti <sub>u, a</sub>

Geräucherter Lachs . Dillstängel

#### Karotten – Kichererbsen Salat <sub>i</sub>

Sesam . Ahornsirup . Ruccola

#### Miniburger

Antipasti  <sub>a, e</sub> oder Pulled Turkey . Guacamole <sub>a, e, g, f</sub>

#### Minibagel <sub>a, e, u, c</sub>

Serranoschinken . Tomate . Mozzarella

#### Wraps <sub>a, e, u, c</sub>

Thunfisch . Tomate . Mozzarella







## MITTERNACHTSSNACK

Ihr seid mitten in den Feierlichkeiten und Eure Hochzeitsgäste feiern ausgelassen – doch irgendwann kündigt sich wieder der kleine Hunger an.

Dafür ist der Mitternachtssnack perfekt.

### MITTERNACHTSSNACK AUSWAHL

**Chili con Carne** <sup>a, g</sup>  
ofenfrisches Baguette

**9,50 €**  
pro Person

**Chili sin Carne** <sup>a, g</sup>  
ofenfrisches Baguette

**9,50 €**  
pro Person

**Currywurst – Gulasch** <sup>2, 7</sup>

**9,50 €**  
pro Person

**Mini Flammkuchen** <sup>a, c</sup>  
Elsässer / Kürbis

**9,50 €**  
pro Person

# Buffets & Menüs

## ZUSAMMENSTELLUNG

Zu all unseren Buffets reichen wir zwei verschiedene Brotsorten von Bäckerei Mechau und zwei verschiedene Dips. Alle Speisen werden aus garniert angeliefert. Zusätzlich könnt Ihr eine Buffetdekoration dazu buchen.

## SPEISEN AUSWAHL

### VORSPEISEN

**Bunte Blattsalate**  <sub>t, f</sub>

**Rote – Beete – Carpaccio** <sub>c</sub>

Limette . Parmesan

**Caprese im Glas**

Tomate . Mozzarella . Basilikum

**Vitello – Tonnato Classic** <sub>c, u</sub>

**Carpaccio Classic** <sub>t</sub>

**Miniburger Veggie**  <sub>a, e</sub>

Antipasti . Paprika . getrocknete Tomaten . Guacamole  
Zucchini . Möhren

**Miniburger** <sub>a, e, g, f</sub>

Pulled Turkey . Asia – Dip

**Karotten – Kichererbsen Salat**  <sub>i</sub>

Sesam . Ahornsirup . Ruccola

### HAUPTSPEISEN

**Hähnchengeschnetzeltes**

Buchweizen . Choron Sauce

**Geschwenkte Schupfnudeln** <sub>e, j</sub>

Sauerkraut . Speck . Schmand . Zwiebeln

**Gegrillter BBQ – Lachs** <sub>g, 1, 2</sub>

**Gerösteter Blumenkohl**  <sub>e, t</sub>

Cashew – Creme . Sesam – Dip

**Steinpilzravioli**  <sub>e, t</sub>

Tomatensud

**Kichererbsencurry**  <sub>j</sub>

frischer Koriander

**Ibericoschulter auf Grillgemüse** <sub>a, g</sub>


Hendriks – Gin – Sauce

**Schweinelende** <sub>a, g, i</sub>

Cremechampignons

 = Vegetarisch  = Vegan

### ZUSÄTZLICHE HAUPTSPESIEN


**Roastbeef auf Edamamebohne** <sup>a, +</sup> + 7,00 €  
Whiskey – Granatapfelsauce (frisch aufgeschnitten möglich) pro Person


**Geschmorte Ochsenbäckchen** <sup>a, g</sup> + 7,00 €  
Babykarotten pro Person

### BEILAGEN

- Kartoffelgratin <sup>c</sup>
- Kartoffel – Rucola – Stampf <sup>c</sup>
- Jasminreis mit Kräutern 
- Gebutterte Schupfnudeln <sup>c</sup>
- Rosmarinkartoffeln <sup>c</sup>

### DESSERTS

**Mousse au Chocolate** <sup>c</sup>  
Weiße Schokolade . Aprikosenmark

**Mousse au Chocolate** <sup>c</sup>  
Dunkle Schokolade . Himbeermark


**Tiramisu Classic** <sup>a, c, g</sup>

### VEGANES QUARTETT

Nur als Gesamtauswahl buchbar

+ 6,50 €  
pro Person

**Tiramisu** <sup>a, g</sup>

**Mangocreme** <sup>c</sup>  
Schokoladenkrümel

**Mousse au Chocolate** <sup>c</sup>

**Himbeermark** <sup>a, c, t</sup>  
Nussküchlein





# Das Restaurant

## ÖFFNUNGSZEITEN

### Mittwoch bis Freitag

16.00 bis 22.00 Uhr

### Samstag

12.00 bis 22.00 Uhr

### Sonntag

12.00 bis 19.00 Uhr

Warme Küche bieten wir Euch jeweils bis 20.30 Uhr, Sonntags 18.30 Uhr.

### Montag und Dienstag

Geschlossen.

Per Telefon unter *05341 7906590* oder direkt per E-Mail unter *kontakt@peak-hotel.de*

# Locationbesichtigung

Ihr möchtet euch einen persönlichen Eindruck von unserem Lebensprojekt machen?

Hierzu können wir gerne einen regulären, kostenfreien Besichtigungstermin oder auch optional, ein persönliches Beratungsgespräch vereinbaren.

Wir nehmen uns Zeit, um über eure Wünsche und Vorstellungen zur Hochzeit zu sprechen und stellen euch im Anschluss direkt ein individuelles Angebot zusammen. Gerne geben wir Euch auch Tipps und Anregungen zur weiteren Hochzeitsplanung mit an die Hand.

## LOCATIONBESICHTIGUNG REGULÄR

- Kostenfrei
- Dauer ca. 30 Minuten

## LOCATIONBESICHTIGUNG & BERATUNGSGESPRÄCH

- 150,00 €
- Dauer ca. 90 Minuten

Terminvereinbarung über unseren Buchungskalender auf der Website.  
Anfragen zu Eurem Hochzeitsdatum, nehmen wir nur per E-Mail entgegen.







Wenn ihr eine Familienfeier plant,  
sind wir ebenfalls für Euch da.

Wir helfen Euch, Eure private Feier zu einem  
tollen Ereignis werden zu lassen.

**Nicole Schwalm**

Inhaberin & Kreativer Kopf

**Philip Schwalm**

Inhaber & Administrativer Kopf

# Geburtstage & Familienfeiern

## FEIERPAUSCHALE „RUNDUM-SORGLOS“

### GRUNDPAKET

Das Grundpaket setzt sich aus folgenden Bestandteilen zusammen:

#### GETRÄNKE Á LA CARTE / GETRÄNKEPAUSCHALE

Zusätzliche Getränkeauswahl findet ihr noch einmal in dem Getränkepaket hinten in diesem Booklet.

#### BUFFETAUSWAHL

##### **DAS KLASSISCHE**

- 2 Vorspeisen
- 2 Hauptspeisen + 2 Beilagen
- 1 Nachspeise

**44,90 €**

pro Person

##### **DAS AUSSERGEWÖHNLICHE**

- 4 Vorspeisen
- 2 Hauptspeisen + 2 Beilagen
- 2 Nachspeisen

**55,00 €**

pro Person

##### **DAS ELEGANTE**

- 5 Vorspeisen
- 3 Hauptspeisen + 3 Beilagen
- 2 Nachspeisen

**65,50 €**

pro Person

### BESTANDTEILE DER FEIER

Eure Feierlichkeit bei uns setzt sich aus folgenden Bestandteilen zusammen:

#### LOCATIONMIETE

Auswahl eurer Räumlichkeiten

- DER FESTSAAL **auf Anfrage**  
ab 60 Personen bis max. 130 Personen
- DAS KAMINZIMMER **auf Anfrage**  
bis max. 44 Personen
- GESAMTER RESTAURANTBEREICH **auf Anfrage**  
INKL. KAMINZIMMER

#### DAZUBUCHBAR

##### + PROSECCOEMPfang

mit einer Auswahl an Fingerfood

**8,90 €**

pro Person

Kinder von **0-4 Jahren** feiern bei uns kostenfrei  
Kinder von **5-11 Jahren** zahlen 50 % der Pauschale





# Buffets & Menüs

## FEIERPAUSCHALE „RUNDUM-SORGLOS“

Zu all unseren Buffets reichen wir Brotsorten und Dips.

## SPEISENAUSWAHL

### VORSPEISEN

#### Wildkräutersalat <sup>t, f</sup>

Karamellnüsse . Himbeer-Estragon-Dressing

#### Rote – Beete – Carpaccio <sup>c</sup>

Limette . Parmesan

#### Caprese im Glas

Tomate . Mozzarella . Basilikum

#### Hähnchensalat <sup>1, s</sup>

Joghurt – Tandoorisauce . Paprika . süße Früchte

#### Vitello – Tonnato Classic <sup>c, u</sup>

#### Carpaccio Classic <sup>t</sup>

#### Miniburger Veggie <sup>a, e</sup>

Antipasti . Paprika . getrocknete Tomaten . Guacamole  
Zucchini . Möhren

#### Miniburger <sup>a, e, g, f</sup>

Pulled Turkey . Asia – Dip

#### Karotten – Kichererbsen Salat <sup>i</sup>

Sesam . Ahornsirup . Ruccola

### HAUPTSPEISEN

#### Hähnchengeschnetzeltes

Buchweizen . Choron Sauce

#### Geschwenkte Schupfnudeln <sup>e, j</sup>

Sauerkraut . Speck . Schmand . Zwiebeln

#### Gegrillter BBQ – Lachs <sup>g, 1, 2</sup>

#### Gerösteter Blumenkohl <sup>e, t</sup>

Cashew – Creme . Sesam – Dip

#### Gemüselasagne <sup>e, t</sup>

Kokos . Vegane Bechamel

#### Kichererbsencurry <sup>j</sup>

frischer Koriander

#### Ibericoschulter auf Grillgemüse <sup>a, g</sup>

Hendriks – Gin – Sauce

#### Schweinelende <sup>a, g, i</sup>

Cremechampignons



### ZUSÄTZLICHE HAUPTSPESIEN

**Roastbeef auf Edamamebohne** <sup>a, +</sup> + 7,00 €  
Whiskey – Granatapfelsauce (frisch aufgeschnitten möglich) pro Person

**Geschmorte Ochsenbäckchen** <sup>a, g</sup> + 7,00 €  
Babykarotten pro Person

### BEILAGEN

- Kartoffelgratin <sup>b, c</sup>
- Kartoffel – Rucola – Stampf <sup>b, c</sup>
- Jasminreis mit Kräutern <sup>c</sup>
- Gebutterte Schupfnudeln <sup>c</sup>
- Rosmarinkartoffeln <sup>c</sup>

### DESSERTS

**Mousse au Chocolate** <sup>b, c</sup>  
Weiße Schokolade . Aprikosenmark

**Mousse au Chocolate** <sup>b, c</sup>  
Dunkle Schokolade . Himbeermark

**Tiramisu Classic** <sup>b, a, c, g</sup>

### VEGANES QUARTET

Nur als Gesamtauswahl buchbar

+ 6,50 €  
pro Person

**Tiramisu** <sup>a, g</sup>

**Mangocreme** <sup>c</sup>  
Schokoladenkrümel

**Mousse au Chocolate** <sup>c</sup>

**Himbeermark** <sup>a, c, t</sup>  
Nussküchlein

# Liebe Lesende,

wir hoffen, dass unser Booklet Euch auf der wunderschönen Reise zu Eurer Hochzeit und/oder privaten Familienfeier hilfreich zur Seite stand.

Mit einem herzlich familiären Ambiente bietet unser Peak Hotel den perfekten Rahmen für einen unvergesslichen Tag und eine wundervolle Zeit. Umgeben von Wäldern, mitten auf dem Berg, direkt an der Ruine der Burg Lichtenberg.

Wir begleiten Euch gerne bei Feierlichkeiten jeglicher Art: von der großen Hochzeit, über die standesamtliche Trauung, Geburtstage, Kommunion, Konfirmation, Taufen, Workshops, Firmenevents, Sommerfeste bis hin zu Weihnachtsfeiern.

Unser Versprechen: Wir und unser Team sind jederzeit für Euch da und bemühen uns, jeden Wunsch zu erfüllen.

Bis bald!

**Nicole Schwalm**

Inhaberin & Kreativer Kopf

**Philip Schwalm**

Inhaber & Administrativer Kopf



## ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

a: Gluten	4: Geschmacksverstärker
b: Eier	5: Schalentiere
c: Milch	6: Geschwärzt
d: Schalentiere	7: Phosphat
e: Sesam	8: Koffeinhaltig
f: Senf	9: Chininhaltig
g: Sulfite	10: Süßungsmittel
h: Meeresfrüchte	11: Schwefeldioxid
i: Pilze	
j: Soja	
s: Sellerie	
t: Nüsse	
u: Fisch	
1: Farbstoff	 Vegetarisch
2: Konservierungsstoffe	
3: Antioxidationsmittel	 Vegan

ÄNDERUNGEN ZU PREISEN UND  
LEISTUNGEN VORBEHALTEN.





KONTAKT, ANFRAGE UND RESERVIERUNG

Burgbergstraße 147  
38228 Salzgitter

t. 05341 790 659 0  
e. [kontakt@peak-hotel.de](mailto:kontakt@peak-hotel.de)

